



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

Part II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 397]

नई दिल्ली, बुधवार, जुलाई 19, 2000/आषाढ़ 28, 1922

No. 397]

NEW DELHI, WEDNESDAY, JULY 19, 2000/ASADHA 28, 1922

उपभोक्ता मामले और सार्वजनिक वितरण मंत्रालय

(शर्करा और खाद्य तेल विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 19 जुलाई, 2000

सा.का.नि. 621(अ).—केन्द्रीय सरकार, आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955(1955 का 10) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, वनस्पति तेल उत्पाद (विनियमन) आदेश, 1998 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित आदेश करती है, अर्थात् :—

1. (1) इस आदेश का संक्षिप्त नाम वनस्पति तेल उत्पाद (विनियमन) दूसरा संशोधन आदेश, 2000 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. वनस्पति तेल उत्पाद (विनियमन) आदेश, 1998 (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त आदेश कहा गया है) के खण्ड 2 के उपखण्ड (ण) में "(विलायक निष्कर्षित तेल को छोड़कर)" कोष्ठक और शब्दों का लोप किया जाएगा।

3. उक्त आदेश के खण्ड 6 में उपखण्ड (2) के स्थान पर निम्नलिखित उपखण्ड रखा जाएगा, अर्थात् :—

"(2) आयुक्त, वनस्पति तेलों की उपलब्धता और सभी अन्य सुसंगत कारणों को ध्यान में रखते हुए वनस्पति तेल उत्पादों में से किसी या सभी के विनिर्माण में अनुसूची 3 में विनिर्दिष्ट किसी वनस्पति तेल को उपयोग करने की अधिकतम या न्यूनतम सीमा विहित कर सकेगा, जो ऐसी शर्तों के अधीन हो सकेगा जो समय-समय पर आयुक्त द्वारा विनिर्दिष्ट की जाएं।"

4. उक्त आदेश में, अनुसूची 3 में, —

(i) खण्ड 1 में, मद (xxi) के पश्चात्, निम्नलिखित परन्तुक अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :—

"परन्तु आयातित अपरिष्कृत पाम तेल और उसका भाग उत्पादकों द्वारा उन उत्पादकों के सिवाय जो वनस्पति/किसी अन्य हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल उत्पाद के विनिर्माण में लगे हुए हैं और उसी अवस्थान में खाद्य उपभोग के लिए वनस्पति/किसी अन्य हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल उत्पाद के विनिर्माण में इस प्रकार उत्पादित गैस से हाइड्रोजन गैस के उत्पादन और उक्त आयातित अपरिष्कृत पाम तेल और उसके भाग के हाइड्रोजनीकरण की प्रसुविधाओं से लैस है, प्रयोग नहीं किया जाएगा।"

- (ii) खण्ड (4) के पश्चात् निम्नलिखित खण्ड अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :—
- “(5) उत्पाद निम्नलिखित के अनुरूप ही होगा :—
- (i) खण्ड 1 के अधीन विनिर्दिष्ट या पशु या खनिज उद्गम के तेल या वसा से भिन्न कोई वनस्पति तेल उत्पादों के विनिर्माण में प्रयोग नहीं किया जाएगा या उनमें अन्यथा विद्यमान नहीं होगा;
 - (ii) इसमें कोई हानिकारक रंजक, वासक या स्वास्थ्य के लिए अन्य हानिकारक पदार्थ नहीं होगा;
 - (iii) हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल में कोई रंग तब तक नहीं मिलाया जाएगा जब तक कि सरकार द्वारा प्राधिकृत न कर दिया गया हो किन्तु किसी भी दशा में घी के रंग से मेल खाता हुआ रंग नहीं मिलाया जाएगा।
 - (iv) यदि कोई सुवास प्रयोग की जाती है तो यह घी से भिन्न होगी और अनुज्ञेय सुवास की सूची के अनुसार और ऐसी मात्रा में जो सरकार द्वारा विहित की जाए।
 - (v) पिघलने पर पदार्थ देखने में स्वच्छ और साफ होगा और यह तलहट, पुरानेपन और विकृत गंधिता से मुक्त होगा और स्वाद तथा गंध में रुचिकर होगा।
 - (vi) इसमें सरकार की पूर्व मंजूरी के सिवाय कोई प्रति आक्सीकर सह क्रियात्मक, पाइसीकारक या ऐसा कोई अन्य पदार्थ नहीं मिलाया जाएगा।
 - (vii) उत्पाद ऐसे परिसर में विनिर्मित किया जाएगा जो स्वच्छता की अपेक्षाओं और निम्नलिखित विनिर्दिष्ट मानकों के अनुरूप हों :—
 - (i) परिसर स्वच्छ, पर्याप्त प्रकाश वाला और हवादार, उचित रूप से सफेदी किया हुआ या पेंट किया हुआ होगा। ऐसे परिसर में रोगाणुनाशक और विकृत गन्धिता दूर करने के लिए उचित और पर्याप्त व्यवस्था होगी और इसके सभी और अधिमानी रूप से स्थान होना चाहिए;
 - (ii) भवन स्थायी प्रकृति का होगा और यह ईट, सीमेंट, कंकरीट तथा ऐसी अन्य सामग्री से चिनाई किया गया होगा जिससे सफाई सुनिश्चित हो। ऐसे भवन के पाटन की छत स्थायी प्रकृति की होगी। ऐसे भवन का फर्श सीमेंट किया गया टाइल या पत्थर बिछाया गया होगा जिससे कि यह अम्ल या क्षार के उपयोग को सहन कर सके। ऐसे भवन की दीवारों पर टाइल लगी होंगी या फर्श के स्तर से कम से कम 1.5 मीटर की ऊंचाई तक इसमें जल अप्रवेश्य हो;
 - (iii) ऐसे कारखाने का स्थापन इस प्रकार रखा जाएगा जिससे स्वास्थ्यकर उत्पादन अनुज्ञेय हो और वनस्पति तेल उत्पादों के विनिर्माण के संबंध में सभी संक्रियाएं सावधानीपूर्वक राज्य सरकार द्वारा अधिकथित स्वच्छता संबंधी शर्तों का कठोरता से पालन करते हुए चलाई जाएंगी। ऐसे कारखाने का परिसर आवासीय परिसर के रूप में उपयोग में नहीं लाया जाएगा और न ही यह ऐसे परिसर में सीधे पहुंचेगा या सीधे पहुंचने में समर्थ होगा;
 - (iv) ऐसे कारखाने में व्ययन से पूर्व उच्छिष्ट और रिसाव के उपचार के लिए प्रभावशाली प्रणाली और व्यवस्था होगी। ऐसी सुविधाएं स्थानीय जल और निष्कासन नियंत्रण प्राधिकारी तथा उनके राज्य प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड द्वारा अधिकथित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगी;
 - (v) ऐसा कोई व्यक्ति जो संक्रामक या सांसर्गिक रोग से पीड़ित है, परिसर में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। कर्मचारीवृंद की छह मास में एक बार यह सुनिश्चित करने के लिए चिकित्सीय रूप में परीक्षा की जाएगी कि वे संक्रामक, सांसर्गिक और अन्य रोगों से मुक्त हैं। ऐसे कारखाने में कार्यरत कर्मचारीवृंद को अंतर्दी संबंधी रोगों के समूह से बचने के लिए टीका लगाया जाएगा और उन्हें चेचक के टीके लगाए जाएंगे।

महामारी की दशा में सभी कर्मचारों को हानि-रहित टीका लगाया जाएगा। ऐसा कोई कर्मचारी, जो हाथ या चेहरे पर क्षति से ग्रस्त है, त्वचा संक्रमण से पीड़ित है या क्लीनिक रूप से दृष्टिगोचर होने वाले संक्रामक रोग से पीड़ित है, कारखाने में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।

5. उक्त आदेश की अनुसूची 7 में, खण्ड (II) के उपखण्ड (i) में “बैडोइन” शब्द के स्थान पर “बोडोइन” शब्द रखा जाएगा।

6. उक्त आदेश में अनुसूची 8 के स्थान पर निम्नलिखित अनुसूची रखी जाएगी, अर्थात् :—

अनुसूची 8

[खण्ड 2क और 6(i) देखिए]

(1) परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित वनस्पति तेलों से अभिप्राप्त किया जाएगा :—

1. नारियल तेल
2. बिनौला तेल
3. मूंगफली तेल

4. ताड़ बीज तेल
5. कुसुम्भ (करड़ी) तेल
6. तिल तेल
7. सोयाबीन तेल
8. सूरजमुखी तेल
9. सरसों तेल/तोरिया तेल
10. अलसी तेल
11. महुआ तेल
12. जैतून तेल
13. खसखस तेल
14. तोड़िया तेल (तारामीरा)
15. मक्का (कार्न) तेल
16. तरबूज बीज तेल
17. पाम तेल
18. पामोलीन तेल
19. पामगिरी तेल
20. धान भूसी तेल
21. साल बीज बसा
22. आम गिरी बसा
23. कोकुम बसा
24. धूबा बसा
25. फुलवारा बसा

2. परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेगा :—

तेल स्वच्छ और विकृत गन्धिता, अपमिश्रणों, तलछट, निलम्बित तथा अन्य बाहरी पदार्थों, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजकों तथा सुगन्धित पदार्थों और खनिज तेलों से मुक्त होगा।

तेल निम्नलिखित सारणी में प्रत्येक के सामने विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं को भी पूरा करेगा :—

सारणी

परिष्कृत वनस्पति तेल	भार के आधार पर आद्रता का प्रतिशत (अधिकतम)	40° सेंटीग्रेट पर व्यूटाइरो रिफ्रेक्टोमीटर की रीडिंग	साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	अम्लमान (अधिकतम)	भार के आधार पर असाबुनी-करणीय पदार्थ (अधिकतम)	अतिरिक्त अपेक्षाएं
1	2	3	4	5	6	7	8
नारियल तेल	0.10	34.0-35.5	250 (न्यूनतम)	7.5-10.0	0.5	1.0	पोलेन्सकी मान 13.0 (न्यूनतम)
बिनौला तेल	0.10	55.6-60.2	190-198	98-112	0.5	1.5	चौबीस घंटे के लिए 30° सेंटीग्रेट पर छानित नमूने को रखने के पश्चात् कोई अविच्छता नहीं होगी। बेलियर परीक्षण (अविलता ताप- एसिटिक अम्ल विधि)—19.0° सें.—21.0° सें.

1	2	3	4	5	6	7	8
मूंगफली तेल	0.10	54.0-57.1	188-196	85-99	0.5	1.0	बेलियर परीक्षण (अविलता ताप- एसिटिक अम्ल विधि)—39.0° सें.— 41.0° सें.
ताड़ तेल	0.10	61.0-65.0	188-193	110-135	0.5	1.0	बेलियर परीक्षण (अविलता ताप- एसिटिक अम्ल विधि)—25° सें.— 29° सें.
कुसुम्भ (करड़ी) तेल	0.10	62.4-64.7	186-196	135-148	0.5	1.0	बेलियर परीक्षण (अविलता ताप- एसिटिक अम्ल विधि)—16° सें. से अधिक नहीं
तिल तेल	0.10	58.0-61.0	188-193	103-120	0.5	1.5	बेलियर परीक्षण (अविलता ताप- एसिटिक अम्ल विधि)—22° सें. से अधिक नहीं
तिल तेल (त्रिपुरा, आसाम और पश्चिम बंगाल में उगाए गए सफेद तिल बीजों से प्राप्त तेल)	0.10	60.5-65.4	185-190	115-120	0.5	2.5	बेलियर परीक्षण (अविलता ताप- एसिटिक अम्ल विधि)— 22° सें. से अधिक नहीं
सोयाबीन तेल	0.10	58.5-65.0	189-195	120-141	0.5	1.5	फ़ासफ़ोरस—0.02 प्रतिशत से अधिक नहीं
सूरजमुखी तेल	0.10	57.1-65.0	188-194	100-145	0.5	1.5	—
सरसों तेल/ तोरिया तेल	0.10	58.0-60.5	168-177	96-112	0.5	1.2	बेलियर परीक्षण (अविच्छता ताप- एसिटिक अम्ल विधि) 23.0° सें.—27.5° सें. हाइड्रोसायनिक अम्ल— नकारात्मक अर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण—नकारात्मक पोलीब्रोमाइड परीक्षण—नकारात्मक
तोरिया बीज तेल (विदेश में उगाए गए तोरिया बीज से प्राप्त)	0.10	51.0-64.8	166-198	94-126	0.6	2.0	बेलियर परीक्षण (अविच्छता ताप- एसिटिक अम्ल विधि)— 19.0° सें (अधिकतम)

1	2	3	4	5	6	7	8
या आयातित तोरिया बीज से प्राप्त भारत में उत्पादित तेल)							हाइड्रोसाइनिक अम्ल के लिए परीक्षण (फैरिक- क्लोराइड परीक्षण) परीक्षण पास अर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण— नकारात्मक
अलसी तेल	0.10	69.5-74.3	188-195	170 (न्यूनतम)	0.5	1.5	
महुआ तेल	0.10	49.5-52.7	187-196	58-70	0.5	2.0	
जैतून तेल	0.10	53.0-56.0	185-196	79-90	0.5	1.0	
खसखस तेल	0.10	60.0-64.0	186-194	133-143	0.5	1.0	
तोड़िया तेल	0.10	58.0-60.0	174-177	99-105	0.5	1.0	
मक्का (कार्न) तेल	0.10	56.7-62.5	187-195	103-128	0.5	1.5	
तरबूज के बीज का तेल	0.10	55.6-61.7	190-198	115-125	0.5	1.5	
पाम तेल	0.10	35.5-44.4 (50 सें. पर)	195-205	45-56	0.5	1.52	गलनांक (केशिका रिसाव विधि)—.37° सें. अधिकतम
पामोलीन	0.10	43.7-52.5	105-205	54-62	0.5	1.2	अप्रबिन्दु—18° सें. (अधिकतम)
पाम गिरी तेल	0.10	35.3-39.5	237-255	10-23	0.5	1.2	
धान भूसी तेल	0.10	51.0-66.4	180-195	90-105	0.5	3.5	स्फुर बिंदु (पिन्केमार्टन बन्द विधि) 250° सें (न्यूनतम)
भागत: हाइड्रो- जनीकृत सोयाबीन तेल	0.10	1.4630- 1.4670	189-202	95-110	0.5	1.5	सिनोलेनिक अम्ल (सी 18:3)—भार के आधार पर 3% (अधिकतम) अभ्र बिन्दु-25° सें (न्यूनतम) ट्रंस फेटी अम्ल-भार के आधार पर 10% (अधिकतम) स्फुर बिन्दु (वैनस्के मार्टन बन्द विधि)—250° सें. (न्यूनतम) लोबीबांड स्केल पर जिसे बाई+5 आर जो 6 से अधिक गहरा न हो के रूप में अभिव्यक्त किया गया है 5 1/4" तेल में रंग
भागत: हाइड्रो- जनीकृत शीतकृत	0.10	1.4630- 1.4690	189-202	107-120	0.5	1.5	सिनोलेनिक अम्ल (सी 18:3)—भार के

1	2	3	4	5	6	7	8
सोयाबीन तेल							आधार पर 3% (अधिकतम) अभ्र बिन्दु-10° से (न्यूनतम) ट्रंस फेटी अम्ल-भार के आधार पर 3 % (अधिकतम) स्फुर बिन्दु (पेन्टकेमार्टन बंद विधि)—250° से (न्यूनतम) लॉबीबांड स्केल पर जिसे बाई+5 आर जो 6 से अधिक गहरा न हो के रूप में अभिव्यक्त किया गया है, 5 1/4" तेल में रंग
साल बीज वसा	0.10	36.7-51.0	180-195	31-45	0.5	2.5	9:10 एपोक्सी और 9:10 डाइहाइड्रोक्सी स्टीयरिक अम्ल-भार के आधार पर 3 प्रतिशत (अधिकतम) स्फुर बिंदु (पेन्सकी-मार्टन बंद विधि 250° से) (न्यूनतम)
आम गिरी वसा	0.10	43.7-51.6	185-198	32-57	0.5	1.5	स्फुर बिन्दु (पेन्सकी- मार्टन बंद विधि)— 250° से (न्यूनतम)
कोकूम वसा	0.10	45.9-47.3	187-191.7	32-40	0.5	1.5	स्फुर बिन्दु (पेन्सकी- मार्टन बंद विधि)— 250° से (न्यूनतम)
धूमा वसा	0.10	47.5-49.5	187-192	36-43	0.5	1.5	स्फुर बिन्दु (पेन्सकी- मार्टन बंद विधि)— 250° से (न्यूनतम)
फुलवारा वसा	0.10	48.6-51.0	192.5- 5-199.4	43.8-47.4	0.5	1.5	स्फुर बिन्दु (पेन्सकी- मार्टन बंद विधि)— 250° से (न्यूनतम)

टिप्पणी : तेलों के मामले में (नारियल तेल के सिवाय) जो विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किए गए हैं और आयातित तेलों में स्फुर बिंदु (पेन्सकी-मार्टन बंद विधि) 250° से से कम नहीं होगी और विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त नारियल तेल के मामले में स्फुर बिंदु (पेन्सकी-मार्टन बंद विधि) 250° से से कम नहीं होगी।

40° से. पर अपवर्तनांक

[फा. सं. 2-वीपी(1)/97]

रजनी राजदान, संयुक्त सचिव

टिप्पणी : मुख्य आदेश भारत के राजपत्र में दिनांक 16 दिसम्बर, 1998 को जी.एस.आर. संख्या 741(ई) के तहत प्रकाशित हुआ था तथा इसके बाद दिनांक 29 मार्च, 2000 को आदेश संख्या जी.एस.आर. 268(ई) के तहत संशोधित हुआ।

MINISTRY OF CONSUMER AFFAIRS AND PUBLIC DISTRIBUTION**(Department of Sugar and Edible Oils)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 19th July, 2000

G.S.R. 621 (E).— In exercise of the powers conferred by section 3 of the Essential Commodities Act, 1955 (10 of 1955), the Central Government hereby makes the following Order further to amend the Vegetable Oil Products (Regulation) Order, 1998, namely:-

1. (1) This Order may be called the Vegetable Oil Products (Regulation) Second Amendment Order, 2000.

(2) It shall come into force on the date of its publication in the Official Gazette.
2. In the Vegetable Oil Products (Regulation) Order, 1998 (hereinafter referred to as the said Order), in clause 2, in sub-clause (o), the brackets and words “(excluding solvent extracted oil)” shall be omitted.
3. In the said Order in clause 6, for sub-clause (2), the following sub-clause shall be substituted, namely :-

“(2) The Commissioner may, having regard to the availability of vegetable oils and all other relevant factors, prescribe the maximum or minimum limit of usage of any vegetable oil specified in the Schedule-III in the manufacture of any or all of the vegetable oil products which may be subject to the condition(s) as may be specified by the Commissioner from time to time.”

4. In the said Order, in Schedule-III, -

(i) in clause (1), after item (xxi), following proviso shall be inserted, namely:-

“provided that imported crude palm oil and fractions thereof shall not be used by the producers other than those who are engaged in the manufacture of vanaspati/any other hydrogenated vegetable oil product and are equipped in the same location with the facilities for generation of hydrogen gas and hydrogenation of the said imported crude palm oil and fractions thereof with the gas so generated in the manufacture of vanaspati/any other hydrogenated vegetable oil product for edible consumption.”

(ii) after the clause (4), the following clause shall be inserted, namely:-

“(5) The product shall also conform to the following :-

- (i) no vegetable oil other than those specified under clause (1) or oil or fat of animal or mineral origin shall be used in the manufacture of the products or shall otherwise be present therein;
- (ii) it shall not contain any harmful colouring, flavouring or any other matter deleterious to health;
- (iii) no colour shall be added to hydrogenated vegetable oil unless so authorised by Government, but in no event any colour resembling the colour of ghee shall be added;
- (iv) if any flavour is used, it shall be distinct from that of ghee, in accordance with a list of permissible flavours and such quantities as may be prescribed by Government;
- (v) the product on melting shall be clean and clear in appearance and shall be free from sediment, staleness and rancidity, and pleasant to taste and smell;

- (vi) no anti-oxidant, synergist, emulsifier or any other such substance be added to it except with the prior sanction of the Government;
- (vii) the products shall be manufactured in premises confirming to the sanitary requirements and standards as specified below:-
 - (i) The premises shall be clean, adequately lighted and ventilated, properly whitewashed or painted. There shall be proper and adequate arrangements for disinfecting and deodorising in such premises and there should preferably be space around it on all sides.
 - (ii) The building shall be of permanent nature and shall be of brick masonry cement, concrete and any other material which would ensure cleanliness. The ceiling of roof of such building shall be of permanent nature. The floor of such building should be cemented, tiled or laid in stone to withstand the use of acid or alkali. Walls of such building shall be tiled or otherwise made impervious to water upto a height of at least 1.5 metres from the floor level.
 - (iii) The establishment of such factory shall be so maintained as to permit hygienic production and all operation in connection with the manufacturing of vegetable oil products, be carried out carefully under strict sanitary conditions as laid down by the State Government. The premises of such factory shall not be used as residential premises; nor shall it have or be capable of having direct access to such premises.
 - (iv) There shall be an efficient system and provision for treatment of refuse and effluents before disposal in such factory. Such facilities shall conform to the requirements laid down by the local water and drainage control authorities and the respective State Pollution Control Board.
 - (v) No person suffering from infectious or contagious disease shall be allowed to work in the premises. Arrangements shall be made to get the staff medically examined once in six months to ensure that

they are free from infectious, contagious and other diseases. The staff working in such factory shall be inoculated against the enteric group of disease and vaccinated against small pox.

In case of epidemic, all workers shall be inoculated/vaccinated. No employee who is suffering from a hand or face injury, skin infection or clinically recognisable infectious disease shall be permitted to work in the factory";

5. in the said Order in Schedule-VII, in clause (11) in sub-clause (iv), for the word "Badouin", the word "Baudouin" shall be substituted;
6. in the said Order, for Schedule-VIII, the following Schedule shall be substituted, namely :-

"SCHEDULE VIII

[see clause 2A and 6(1)]

- (1) The refined vegetable oil shall be obtained from the following vegetable oils :-

- (i) Coconut oil
- (ii) Cottonseed oil
- (iii) Groundnut oil
- (iv) Nigerseed oil
- (v) Safflower oil
- (vi) Sesame oil
- (vii) Soyabean oil
- (viii) Sunflower oil
- (ix) Mustard oil/Rapeseed Oil
- (x) Linseed oil
- (xi) Mahua oil
- (xii) Olive oil
- (xiii) Poppyseed oil
- (xiv) Taramira oil
- (xv) Maize (Corn) oil
- (xvi) Water Melonseed oil
- (xvii) Palm oil
- (xviii) Palmolein
- (xix) Palm Kernel oil
- (xx) Rice Bran oil

- (xxi) Salseed fat
- (xxii) Mango Kernel fat
- (xxiii) Kokum fat
- (xxiv) Dhupa fat
- (xxv) Phulwara fat

2. The refined vegetable oil shall comply with the following requirements :-

The oils shall be clear and free from rancidity, adulterants, sediments, suspended and other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances and mineral oil.

The oils shall also comply with the requirements specified against each in the following table :-

TABLE

Refined Vegetable Oil	Moisture percent by weight. (Max.)	Butyro-Refractometer Reading at 40° C	Saponification value	Iodine value (Wijs' method)	Acid value (Max.)	Unsaponifiable matter percent by weight (Max.)	Additional requirements
Coconut oil	0.10	34.0-35.5	250 (Min.)	7.5-10.0	0.5	1.0	Polenske value --13.0 (Min.)
Cottonseed Oil	0.10	55.6-60.2	190-198	98-112	0.5	1.5	There shall be no turbidity after keeping the filtered sample at 30°C for 24 hours. Bellier test (Turbidity temperature-Acetic acid method) --19.0°C-21.0°C
Groundnut Oil	0.10	54.0-57.1	188-196	85-99	0.5	1.0	Bellier test (Turbidity temperature-Acetic acid method)-- 39°C-41°C
Nigerseed Oil	0.10	61.0-65.0	188-193	110-135	0.5	1.0	Bellier test (Turbidity temperature-Acetic acid method) -- 25°C-29°C
Safflower Oil	0.10	62.4-64.7	186-196	135-148	0.5	1.0	Bellier test (Turbidity temperature-Acetic acid method)-- Not more than 16°C

Sesame oil	0.10	58.0-61.0	188-193	103-120	0.5	1.5	Bellier test (Turbidity temperature-Acetic acid method)-- Not more than 22°C
Sesame oil (Oil obtained from white sesame seeds grown in Tripura, Assam and West Bengal)	0.10	60.5-65.4	185-190	115-120	0.5	2.5	Bellier test (Turbidity temperature-Acetic acid method)-- Not more than 22°C
Soyabean Oil	0.10	58.5-68.0	189-195	120-141	0.5	1.5	Phosphorus – Not more than 0.02%
Sunflower Oil	0.10	57.1-65.0	188-194	100-145	0.5	1.5	--
Mustard oil/ Rapeseed Oil	0.10	58.0-60.5	168-177	96-112 §	0.5	1.2	Bellier Test (Turbidity temperature-Acetic acid method)-- 23.0°C-27.5°C. Test for Hydrocyanic acid - - Negative. Test for Argemone oil-- Negative. §Polybromide Test - Negative
Rape Seed oil (obtained from rapeseed grown abroad or oil produced in India obtained from imported rapeseed)	0.10	51.0-64.8	166-198	94-126	0.6	2.0	Bellier Test (Turbidity temperature-Acetic acid method) -- 19.0°C(max). Test for Hydrocyanic acid (Ferric-Chloride Test) -- Passes the test Test for Argemone oil-- Negative.

Linseed oil	0.10	69.5-74.3	188-195	170 (min)	0.5	1.5	
Mahua oil	0.10	49.5-52.7	187-196	58-70	0.5	2.0	
Olive oil	0.10	53.0-56.0	185-196	79-90	0.5	1.0	
Poppy seed oil	0.10	60.0-64.0	186-194	133-143	0.5	1.0	
Taramira oil	0.10	58.0-60.0	174-177	99-105	0.5	1.0	
Maize (Corn) oil	0.10	56.7-62.5	187-195	103-128	0.5	1.5	
Water melon seed oil	0.10	55.6-61.7	190-198	115-125	0.5	1.5	
Palm Oil	0.10	35.5-44.0 (at 50.0°C)	195-205	45-56	0.5	1.2	Melting point (capillary slip method) -- 37°C (Max)
Palmolein	0.10	43.7-52.5	195-205	54-62	0.5	1.2	Cloud point-- 18°C (Max)
Palm Kernel Oil	0.10	35.3-39.5	237-255	10-23	0.5	1.2	
Rice Bran Oil	0.10	51.0-66.4	180-195	90-105	0.5	3.5	Flash point (Pensky-Marten closed method)-- 250°C (Min)
Partially Hydro-genated Soyabean oil	0.10	1.4630 - 1.4670 #	189-202	95-110	0.5	1.5	Linolenic acid (c 18:3)-- 3% by weight (Max) Cloud point -- 25°C (Min) Trans-fatty acid -- 10% by weight (Max) Flash point (Pensky-Marten closed method)-- 250°C (Min) Colour in a 5 1/4" cell on the Lovibond scale expressed as Y + 5R not deeper than -- 6.
Partially Hydro-genated and Winterised Soyabean oil	0.10	1.4630 - 1.4690 #	189-202	107-120	0.5	1.5	Linolenic acid (c 18:3)-- 3% by weight (Max) Cloud point -- 10°C (Min) Trans-fatty acid -- 3% by weight (Max) Flash point (Pensky-Marten closed method)-- 250°C (Min) Colour in a 5 1/4" cell on the Lovibond scale expressed as Y + 5R not deeper than -- 6.
Salseed Fat	0.10	36.7 - 51.0	180-195	31-45	0.5	2.5	9:10 epoxy and 9:10 Dihydroxy stearic acid - 3.0% by weight (Max). Flash point (Pensky Marten closed method) -- 250°C (Min.)

Mango Kernel Fat	0.10	43.7-51.6	185-198	32-57	0.5	1.5	Flash point(Pensky Marten closed method) --250°C(Min.)
Kokum Fat	0.10	45.9 -47.3	187-191.7	32-40	0.5	1.5	Flash point(Pensky Marten closed method) --250°C(Min.)
Dhupa Fat	0.10	47.5-49.5	187-192	36-43	0.5	1.5	Flash point(Pensky Marten closed method) --250°C(Min.)
Phulwara Fat	0.10	48.6-51.0	192.5-199.4	43.8-47.4	0.5	1.5	Flash point(Pensky Marten closed method) --250°C(Min.)

Note: Flash point (Pensky Marten closed method) in case of oils (except coconut oil) obtained by solvent extraction process and imported oils shall not be less than 250°C and Flash point(Pensky Marten closed method) in the case of coconut oil obtained by solvent extraction process shall not be less than 225° C.

#Refractive Index at 40°C.

[F. No. 2-VP(1)/97]

RAJNI RAZDAN, Jt Secy.

Foot Note :—The principal Order was published in the Gazette of India vide number GSR 741(E) dated the 16th December, 1998 and subsequently amended vide Order No GSR 268(E) dated 29th March, 2000.